

ふるさと食材伊万里の日

2月 とうふ



今日はふるさと食材伊万里の日です。
給食でもよく使う食材の「とうふ」について紹介します。

とうふができるまで

立花小学校近くにある
「川原とうふ」屋さん



給食の豆腐は、立花小学校の近くにある「川原豆腐屋さん」から届けられています。

豆腐は「大豆」という豆から作られます。

川原豆腐屋さんでは、この大豆からどのようにとうふを作られているのかお話ししたいと思います。

まずはじめに、大豆を水につけてふやかします。

水につけてふやかした大豆はこの機械ですりつぶされ、「呉汁」というものが作られます。

その呉汁を100度まで沸騰させて煮ています。



さきほど100度まで煮た呉汁は、この機械でしぼられて
おからと豆乳に分けられます。
おからは給食でもおなじみのメニューであるおから煮しめの
材料でもあります。



機械でしぼられた豆乳に「にがり」を加えて豆腐が作られます。

にがりとは、豆乳を固めるもとです。

にがりにもいろいろな種類があり、作りたい豆腐の種類によって使い分けられます。

このにがりの使い方、水温、気温でとうふの出来具合が変わるので、職人さんのこれまでの経験や勘（かん）で使い分けられるそうです。

にがりを加えて混ぜた豆乳を型に流して固めます。



固まった豆腐は、水の中で冷やし、切ってパックにつめます。



豆腐をつめたパックにラベルのふたをして、出来上がりです。
川原とうふ屋さんでは、同じ大豆から木綿豆腐や絹ごし豆腐、厚揚げ、薄揚げなどたくさんの種類の食品が作られています。
また、給食の注文が入っているときは、夜中の2時に起きて仕事をされているそうです。
できたての豆腐なので、とってもおいしいですね。
川原豆腐屋さんからみなさんにメッセージをいただきました。

「豆腐は、たんぱく質や脂質など体の基礎的な栄養素が含まれている健康的な食べ物です。皆さんに美味しく食べてもらえるように、元気な体になるように、心を込めて作っていますので、残さず食べてください。」

私たちのためにと一生懸命作ってくださったことに感謝して、
味わって食べましょう。